# 招标项目技术及其他要求

**1、项目概述：**

本项目对西南交通大学峨眉校区学生一食堂（大板学生食堂）、二食堂（西山梁学生食堂）、三食堂（生活广场）部分燃气灶具、厨房设备、油烟系统进行改造和更换。

1. **项目清单及要求：**

**备注：加●项为可偏离项。**

|  |
| --- |
| **一、学生一食堂**  |
| **序号** | **设备名称** | **详细技术指标及功能需求** | **单位** | **数量** |
| 1 | 油烟净化一体机 | 结构：一体机；无烟直排：材质：采用304#优质不锈钢板●材料厚度: ≥1.5mm功能：安装空间小、使用运行维护成本低，产品故障率低，使用寿命长，节能环保●规格：2000\*1300\*1100●排烟量≥4000立方/小时；●净化率≥95%以上，达到低空排放标准；●烟罩噪音≤80分贝  | 米 | 30 |
| 2 | 双头小炒灶 | 材质：采用304#优质不锈钢板；●面板1.5mm厚，围板1.2mm厚；●结构：炉面下衬3mm防火隔热石棉布；内衬台面板、炉膛使用A3黑铁板，并以耐火砖砌实，前沿带溢水排污槽，配挡渣板；炉体骨架采用40×40×4mm角钢加固，立柱采用Φ51\*1.2mm不锈钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚；性能：每个火眼配全自动数控燃烧机1台，高效节能、自动报警配件：不锈钢摇摆水龙头2支●规格：双头小炒灶2000\*1200\*1200锅径≥Φ400mm 双头中锅灶2000\*1200\*1200锅径：Φ800mm●炒菜灶热效率≥46%，●燃气中锅灶热效率≥65% | 台 | 4 |
| 3 | 双头中锅灶 | 台 | 7 |
| 4 | 高温蒸汽发生器 | 材质：采用304#优质不锈钢板●围板1.2mm厚；规格：采用燃气能源，蒸汽生产能力≥100kg/h●结构：整机由燃气电磁阀(可人工调节控制火力大小)、自然引风火排燃烧器、电子点火器、304不锈钢排管换热器、水位控制箱、强排抽风机、智能控制总成、高温模块、压力开关等要件构成；安全：配备熄火保护装、温度调节与过热保护装置；燃气系统的密封性符合要求； 操作：一键式开关，电子自动点火，随开随关，自动进水；性能：上蒸汽速度快，节能环保低排，低噪，安全可靠●规格：650\*620\*1060●蒸汽温度：蒸汽温度108～112℃;●烧沸时间≤3min●热效率≥90%●CO的排放量≤0.1 %●运行噪声≤80db（A） | 台 | 3 |
| 5 | 外接蒸汽推车柜 | 材料：柜体材质采用304#优质不锈钢板●面板1.5mm厚，内衬板1.2mm厚，柜体整体发泡而成；能源：采用外接高效节能高温蒸汽发生器；蒸汽控制系统为每个箱柜独立控制系统；●构造：盘架采用推车式结构，推车骨架采用30×30×1.2mm不锈钢成型矩管焊接而成，车体配备耐磨、耐高温无毒脚轮4个，万向2个，定向2个，使用方便快捷节；柜箱分为1/2柜箱，每个箱内配蒸格12格共计24格，性能：低噪，节能高效；安全可靠●规格：1200\*1100\*1750 | 台 | 2 |
| 6 | 12格蒸饭柜 | 柜体材质采用304#不锈钢材料制作●面板1.5mm厚，内衬板1.2mm厚●柜体整体发泡而成，门封采用耐高温无毒多气囊嵌入式硅胶门封，门把手采用旋杆式；配定向脚轮四个；水箱为自动进水装置，自动进水，自动缺压水阀；配自动电子脉冲点火系统高效节能环保低噪；●规格：12格蒸饭柜1400\*680\*1760 24格蒸饭柜1150\*800\*1820●热效率≥90%； | 台 | 2 |
| 7 | 24格蒸饭柜 | 台 | 1 |
| 8 | 低温冻库 | ●外库板为150mm彩钢聚氨酯发泡保温材料，内库板为150mm304#不锈钢磨砂板，配置标准掩式聚氨酯自动回归式彩钢库门，并带安全逃生装置，内置防水灯等，库板之间均为凹凸型配内置偏心锁组接；加注防潮胶。冻库尺寸根据场地尺寸制作。冷库构造；控制箱(全自动数码电控系统、自动除霜、高低压保护、过载保护、延时保护等多重自动检测保护及告警装置，安全可靠，高效节能环保低噪；制冷机组配置国际知名品牌（可参考谷轮、比泽尔\丹佛斯等）风冷式机组；但冷酶(如R22,管道焊接要保证滴气无漏），优质冷冻油、制冷剂（R404A）冷风机机组采用采用国内一线品牌；其它主要配件类采用系统必须采用国内一线品牌。●规格：≥20M³●制冷温度-5度~-25度；●压缩机通过“3C”认证 | 台 | 1 |
| 9 | 六门冰柜 | 材料：全不锈钢机体，冰柜内板为304#不锈钢材质；采用国际环保标准的环戊烷发泡剂，可拆卸门封条；重力回归门设计；可更换式弹簧铰链；柜脚类型：脚轮/子弹脚；机组：风冷式，制冷剂：R134a；全铜管蒸发器；构造：采用可调节分区制冷，冷藏、冷冻区域为封闭式间隔；性能：安全可靠，高效节能环保低噪；●规格：1830\*690\*1930●冷藏冷藏温度范围：+10℃～-5℃，冷冻温度范围：-6℃～-18℃；●压缩机通过“3C”认证 | 台 | 2 |
| 10 | 保鲜工作台 | 材料：全不锈钢机体，冰柜内板为304#不锈钢材质；柜脚类型：脚轮/子弹脚；机组：制冷剂：R134a；全铜管蒸发器；工作方式：风冷构造：采用可调节分区制冷，冷藏、冷冻区域为封闭式间隔；性能：安全可靠，高效节能环保低噪；●规格：1800\*800\*800●冷藏温度范围：冷藏2C°到8C°，冷冻温度范围：-6℃～-18℃； | 台 | 2  |
| 11 | 单门展示柜 | 机体采用双层中空玻璃门，保温性能好，配置有防盗门锁；●容积：380L及以上，内置搁物架可以上下随意调节；工作方式风冷，冷藏温度范围：0℃-10℃；●规格：575\*590\*1960 | 台 | 1 |
| 12 | 密胺面碗17.5\*6 | 质地光滑，具有陶瓷的手感，不易破损；保温性好，耐热性强，适合在120度以下洗碗机清洗、消毒；化学稳定性好，抗味性高，不易残存食物的味道；可根据用户要求设计贴花图案，耐久性好，不易脱落，可使用洗碗机洗涤；无毒无味，符合国家食品卫生标准和美国FDA卫生标准；产品符合国家GB1999-1994《密胺塑料餐具》，GB9690-2009《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生标准》。蒸发残渣（水、60度、2h）≤1mg/dm2；高猛酸钾消耗量（水、60度、2h）≤1mg/dm2；甲醛单体迁移量（4%乙酸、60度、2h）≤0.1mg/dm2；重金属（4%乙酸、60度、2h）≤0.5mg/dm2脱色实验：65%乙醇 测试结果阴性； 冷餐油测试结果：阴性；浸泡液测试结果;阴性。●规格：密胺面碗17.5\*6 密胺面碗16\*6 密胺汤碗15\*4.5 | 个 | 1500 |
| 13 | 密胺面碗16\*6 | 个 | 1500 |
| 14 | 密胺汤碗15\*4.5 | 个 | 1500 |
| 15 | 25KG和面机 | 面斗、绞刀材质采用304#优质不锈钢；●采用铜芯线电机，高效节能环保低噪；功率：≥1.5kw；●最大和面量：≥25kg。操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：880\*460\*890 | 台 | 2 |
| 16 | 压面机 | 材质采用304#优质不锈钢板围板●围板1.2mm厚；●采用铜芯线电机，节能环保低噪；功率：≥1.5kw；压面厚度：1-25mm，压面宽度：∅118\*480mm；操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：720\*850\*1100 | 台 | 1 |
| 17 | 立式肉片机 | 材质采用304#优质不锈钢板●围板1.2mm厚；●采用铜芯线电机，节能环保低噪、防水；功率≥0.75kw；操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●切肉量：肉片≥400kg/h、肉丝≥200kg/h。●规格：360\*310\*610 | 台 | 2 |
| 18 | 立式绞肉机 | 材质采用304#优质不锈钢板●围板1.2mm厚；绞盘、绞棒为304不锈钢材质；●采用铜芯线电机，高效节能环保低噪、防水；功率≥3kw，●校孔直径为6mm\8mm；●绞肉量：≥600kg/h。操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：360\*310\*610 | 台 | 2 |
| 19 | 土豆脱皮机 | 材质采用304#优质不锈钢板●围板1.2mm厚；●采用铜芯线电机，高效节能环保低噪、防水；功率≥1.5kw ●生产能力≥750kg/h,●拨料盘直径：450mm操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：850\*600\*1100 | 台 | 1 |
| 20 | 多功能搅拌机 | 料桶材质采用304#优质不锈钢材质，●料桶容积：30L，●最大和面量≥8kg，●电机功率≥1.5kw，节能环保低噪。●规格：435\*450\*820 | 台 | 2 |
| 21 | 三层烤箱 | 机体材质采用优质不锈钢板●不锈钢板1.5mm厚；烤盘为优质耐高温不变形304#材质；高效节能。●规格：1225\*770\*1540 | 台 | 2 |
| 22 | 单门消毒柜 | 整体采用304#优质不锈钢制作，整体发泡；耐高温玻璃门；●黑白搭配门头工艺，专业翻边拉手；加固型全无磁专业层架；无磁内胆；配置拉丝大把手、升降式子弹脚、可调节筛蓝；热风循环高温消毒；强效杀菌消毒；配置的顶配发热管，长效消毒；智能控温多重保护，杀菌无死角；可调时间和温度；容积≥350L；载重量：≥30kg/层，根据需求制作筷子、勺子存放格架。●规格：620\*620\*1800●消毒温度：30-130.C；●电压：220v/50Hz | 台 | 5 |
| 23 | 热风循环双门消毒柜 | 整体采用304#优质不锈钢制作，整体发泡；耐高温玻璃门；●黑白搭配门头工艺，专业翻边拉手；加固型全无磁专业层架；无磁内胆；配置拉丝大把手、升降式子弹脚、可调节筛蓝；热风循环高温消毒；强效杀菌消毒；配置顶配发热管，长效消毒；智能控温多重保护，杀菌无死角；可调时间和温度；●容积≥750L；载重量：≥30kg/层，根据需求制作筷子、勺子存放格架。●消毒温度：30-130.C；●电压：220v/50Hz●规格：1236\*620\*1860 | 台 | 2 |
| 24 | 电子秤 | ●加厚型秤盘，有可调节不锈钢秤脚，确保秤量准确。●面板材质：不锈钢；不锈钢表头有防水、防抖动功能；●功能：计价/计重/计数；称重量300KG； | 台 | 4 |
| 25 | 四人方餐桌、椅 | 材质均采用304不锈钢●餐桌表面采用厚度为1.2mm的磨砂不锈钢板制作，●餐桌桌面填充料采用厚度为15mm的微粒板，采用预埋件对桌面进行固定；餐桌钢架采用不锈钢管材制作，型材结实，焊接牢固、平整、光滑；配置不锈钢书包架；坐椅面采用不锈钢板镂空座椅，无靠背●规格：1200\*600\*750  | 台 | 190 |
| 26 | 四人餐桌、椅 （休闲） | 材质均采用304不锈钢●餐桌表面采用厚度为1.2mm的磨砂不锈钢板制作，●餐桌桌面填充料采用厚度为15mm的微粒板，采用预埋件对桌面进行固定；餐桌钢架采用不锈钢管材制作，型材结实，焊接牢固、平整、光滑；配置不锈钢书包架；坐椅面采用不锈钢板镂空座椅，有靠背●规格：800\*800\*750 | 台 | 24 |
| 27 | 不锈钢刀架 | 采用不锈钢圆管结构，●立柱采用38\*38\*1.2mm●刀架间隔为100mm；●产品配不锈钢调节脚高度为80CM。●规格：800\*400\*800 | 台 | 3 |
| 28 | 不锈钢菜墩架 | 采用不锈钢圆管结构●立柱采用38\*38\*1.5mm●间隔为400mm；●产品带锁止转向轮高度为80CM。●规格：1000\*450\*800 | 台 | 4 |
| 29 | 八眼砂锅灶 | 炉身全部采用304#优质不锈钢磨砂板制造；●台面为：1.2mm，侧板、背板使用1.0mm;2、炉面下衬3mm防火隔热石棉布。炉架采用A3黑铁板制作花架，炉架使用40×40×4mm角钢，φ51mm炉脚，高度可调整； ●规格： 1600\*1200\*1200 | 台 | 1 |
| 30 | 不锈钢双星水池 | 不锈钢板材及管材均采用 304材质；●台面厚度1.5mm，内置1.2mm不锈钢板冲压成型星盆，连接管采用25×1.2mm不锈钢管，立柱采用38×1.2mm不锈钢管；●2套“DN40”下水器，4个可调节不锈钢子弹脚。●规格：1800\*800\*940 | 台 | 5 |
| 31 | 不锈钢工作台 | 所有不锈钢板材及管材均采用SUS304材质●台面1.2mm与30mm优质木工板粘连；下层采用1.0mm优质不锈钢制作，立柱采用40×40mm不锈钢管；配可调式不锈钢子弹脚,配不锈钢U型1.2厚加强托；●规格：1800\*800\*800 | 台 | 10 |
| 32 | 不锈钢售饭台 | 所有不锈钢板材及管材均采用SUS304材质●台面1.2mm与30mm优质木工板粘连；下层采用1.0mm优质不锈钢制作，立柱采用40×40mm不锈钢管；配可调式不锈钢子弹脚,配不锈钢U型1.2厚加强托；保温售饭台设置为五格，安装电加热装置，要求安全可靠，设置有排水阀门；●保温售饭台配置相同尺寸的1.5mm不锈钢磨砂板台面。 | 米 | 60 |
| 33 | 双层平板车 | 所有不锈钢板材及管材均采用SUS304材质,●面板厚度为1.5mm。●台面下垫50mm厚实木板（经防腐处理）；●立管采用¢25\*1.2mm不锈钢结构管焊接；配4个活动式脚轮（两定向两万向），连优质轴承。带轮高度为80CM。●规格：1100\*700\*800 | 台 | 6 |
| 34 | 风幕机 | ●美观节能，促进空气循环，能有效隔离灰尘、烟气、昆虫等微生物；内置过热保护器，低能耗。隔热、静音、大风量，出风平稳均匀；内置可调角度风板，根据需求调节风板，以适应不同场地使用；有安全认证标志。●规格：900\*200\*215 | 台 | 12 |
| 35 | 燃气热水器 | ●高效节能，有主动监测防护功能，安全可靠；内部水箱采用无氧铜水箱，导热性能好，使用安全便捷；进水口能有效过滤水中的泥沙和杂质；有安全认证标志。规格：12L | 台 | 1 |
| 36 | 木制面板 | ●材料采用优质柏木，表面平整光滑、无结疤、无虫眼厚50MM；面板拼接无缝，底部采用榫卯结构，面板两头安装加固条。●规格：2000\*1000\*50 | 个 | 2 |
| 37 | 不锈钢方盘 | 采用磨砂优质304#不锈钢制作●厚度1.5mm冲压成型；不易变形，外缘为圆弧折边不割手。 | 个 | 100 |
| 38 | 六门更衣柜 | 产品采用一级冷轧钢板，强度大，抗冲击、不易变形。柜体材料采用无污染、无气味、无甲醛安全可靠。内部空间大，有隔断分区功能，配备坚固耐用的锁具。●厚度0.8mm，●规格：高\*宽\*深 1850\*900\*500 | 台 | 10 |
|  |  |  |  |  |
| **二、学生二食堂**  |
| **序号** | **设备名称** | **详细技术指标及功能需求** | **单位** | **数量** |
| 1 | 油烟净化一体机 | 结构：一体机；无烟直排：材质：采用304#优质不锈钢板●材料厚度：≥1.5mm 功能：安装空间小、使用运行维护成本低，产品故障率低，使用寿命长，节能环保●规格：2000\*1300\*1100●排烟量≥4000立方/小时；●净化率≥95%以上，达到低空排放标准；●烟罩噪音≤80分贝  | 米 | 20 |
| 2 | 双头中锅灶 | 材质：采用304#优质不锈钢板；●面板1.5mm厚，围板1.2mm厚；●结构：炉面下衬3mm防火隔热石棉布；内衬台面板、炉膛使用A3黑铁板，并以耐火砖砌实，前沿带溢水排污槽，配挡渣板；炉体骨架采用40×40×4mm角钢加固，立柱采用Φ51\*1.2mm不锈钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚；性能：每个火眼配全自动数控燃烧机1台，高效节能、自动报警配件：不锈钢摇摆水龙头2支●规格：2000\*1200\*1200●燃气中锅灶热效率≥65% | 台 | 6 |
| 3 | 高温蒸汽发生器 | 材质：采用304#优质不锈钢磨砂板●围板1.2mm厚；规格：采用燃气能源，蒸汽生产能力≥100kg/h●结构：整机由燃气电磁阀(可人工调节控制火力大小)、自然引风火排燃烧器、电子点火器、304不锈钢排管换热器、水位控制箱、强排抽风机、智能控制总成、高温模块、压力开关等要件构成；安全：配备熄火保护装、温度调节与过热保护装置；燃气系统的密封性符合要求； 操作：一键式开关，电子自动点火，随开随关，自动进水；性能：上蒸汽速度快，节能环保低排，低噪，安全可靠●规格：650\*620\*1060●蒸汽温度：蒸汽温度108～112℃;●烧沸时间≤3min●热效率≥90%●CO的排放量≤0.1 %●运行噪声≤80db（A） | 台 | 3 |
| 4 | 外接蒸汽推车柜 | 材料：柜体材质采用304#优质不锈钢磨砂板●面板1.5mm厚，内衬板1.2mm厚柜体整体发泡而成；能源：采用外接高效节能高温蒸汽发生器，蒸汽控制系统为每个箱柜独立控制系统；●构造：盘架采用推车式结构，推车骨架采用30×30×1.2mm不锈钢成型矩管焊接而成，车体配备耐磨、耐高温无毒脚轮4个，万向2个，定向2个，使用方便快捷节；柜箱分为1/2柜箱，每个箱内配蒸格12格共计24格；性能：低噪，节能高效；安全可靠●规格：1200\*1100\*1750 | 台 | 2 |
| 5 | 12格蒸饭柜 | 柜体材质采用304#不锈钢材料制作●面板1.5mm厚，内衬板1.2mm厚●柜体整体发泡而成，门封采用耐高温无毒多气囊嵌入式硅胶门封，门把手采用旋杆式；配定向脚轮四个；水箱为自动进水装置，自动进水，自动缺压水阀；配自动电子脉冲点火系统高效节能环保低噪；●规格：12格蒸饭柜1400\*680\*1760 24格蒸饭柜1150\*800\*1820●热效率≥90%； | 台 | 1 |
| 6 | 24格蒸饭柜 | 台 | 1 |
| 7 | 低温冻库 | ●外库板为150mm彩钢聚氨酯发泡保温材料，内库板为150mm304#不锈钢磨砂板，配置标准掩式聚氨酯自动回归式彩钢库门，并带安全逃生装置，内置防水灯等，库板之间均为凹凸型配内置偏心锁组接；加注防潮胶。冻库尺寸根据场地尺寸制作。冷库构造；控制箱(全自动数码电控系统、自动除霜、高低压保护、过载保护、延时保护等多重自动检测保护及告警装置，安全可靠，高效节能环保低噪；制冷机组配置国际知名品牌（可参考谷轮、比泽尔丹、佛斯等）风冷式机组；但冷酶(如R22,管道焊接要保证滴气无漏），优质冷冻油、制冷剂（R404A）冷风机机组采用采用国内一线品牌；其它主要配件类采用系统必须采用国内一线品牌。●规格：20M³●制冷温度-5度~-25度；●压缩机通过“3C”认证 | 台 | 1 |
| 8 | 六门冰柜 | 材料：全不锈钢机体，冰柜内板为304#不锈钢材质；采用国际环保标准的环戊烷发泡剂，可拆卸门封条；重力回归门设计；可更换式弹簧铰链；柜脚类型：脚轮/子弹脚；机组风冷式，制冷剂：R134a；全铜管蒸发器；构造：采用可调节分区制冷，冷藏、冷冻区域为封闭式间隔；性能：安全可靠，高效节能环保低噪；●规格：1830\*690\*1930●冷藏冷藏温度范围：+10℃～-5℃，冷冻温度范围：-6℃～-18℃；●压缩机通过“3C”认证 | 台 | 2 |
| 9 | 保鲜工作台 | 材料：全不锈钢机体，冰柜内板为304#不锈钢材质；柜脚类型：脚轮/子弹脚；机组：制冷剂：R134a；全铜管蒸发器；工作方式：风冷构造：采用可调节分区制冷，冷藏、冷冻区域为封闭式间隔；性能：安全可靠，高效节能环保低噪；●规格：1800\*800\*800●冷藏温度范围：冷藏2C°到8C°，冷冻温度范围：-6℃～-18℃； | 台 | 2  |
| 10 | 密胺面碗17.5\*6 | 质地光滑，具有陶瓷的手感，不易破损；保温性好，耐热性强，适合在120度以下洗碗机清洗、消毒；化学稳定性好，抗味性高，不易残存食物的味道；可根据用户要求设计贴花图案，耐久性好，不易脱落，可使用洗碗机洗涤；无毒无味，符合国家食品卫生标准和美国FDA卫生标准；产品符合国家GB1999-1994《密胺塑料餐具》，GB9690-2009《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生标准》。蒸发残渣（水、60度、2h）≤1mg/dm2；高猛酸钾消耗量（水、60度、2h）≤1mg/dm2；甲醛单体迁移量（4%乙酸、60度、2h）≤0.1mg/dm2；重金属（4%乙酸、60度、2h）≤0.5mg/dm2脱色实验：65%乙醇 测试结果阴性； 冷餐油测试结果：阴性；浸泡液测试结果;阴性。●规格：密胺面碗17.5\*6 密胺面碗16\*6 密胺汤碗15\*4.5 | 个 | 1000 |
| 11 | 密胺面碗16\*6 | 个 | 1000 |
| 12 | 密胺汤碗15\*4.5 | 个 | 1000 |
| 13 | 25KG和面机 | 面斗、绞刀材质采用304#优质不锈钢；●采用铜芯线电机，高效节能环保低噪；功率：≥1.5kw；●最大和面量：≥25kg。操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：880\*460\*890 | 台 | 2 |
| 14 | 揉面机 | ●容量：25L●功率：1.5Kw ●和面量： 25 kg ●规格：620\*500\*1250 | 台 | 1 |
| 15 | 压面机 | 材质采用304#优质不锈钢磨砂板●围板1.2mm厚；●采用铜芯线电机，节能环保低噪；功率：≥1.5kw；压面厚度：1-25mm，压面宽度：∅118\*480mm；操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：720\*850\*1100 | 台 | 1 |
| 16 | 立式肉片机 | 材质采用304#优质不锈钢板●围板1.2mm厚；●采用铜芯线电机，节能环保低噪、防水；功率≥0.75kw；操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●切肉量：肉片≥400kg/h、肉丝≥200kg/h。●规格：360\*310\*610 | 台 | 1 |
| 17 | 立式绞肉机 | 材质采用304#优质不锈钢板●围板1.2mm厚；绞盘、绞棒为304不锈钢材质；●采用铜芯线电机，高效节能环保低噪、防水；功率≥3kw，●校孔直径为6mm\8mm；●绞肉量：≥600kg/h。操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：360\*310\*610 | 台 | 1 |
| 18 | 土豆脱皮机 | 材质采用304#优质不锈钢板●围板1.2mm厚；●采用铜芯线电机，高效节能环保低噪、防水；功率≥1.5kw ●生产能力≥750kg/h,●拨料盘直径：450mm操作使用简单，易于清洁、维护及保养。●规格：850\*600\*1100 | 台 | 1 |
| 19 | 多功能搅拌机 | 料桶材质采用304#优质不锈钢材质，●料桶容积：30L，●最大和面量≥8kg，●电机功率≥1.5kw，节能环保低噪。●规格：435\*450\*820 | 台 | 2 |
| 20 | 三层烤箱 | 机体材质采用优质不锈钢板●不锈钢板厚1.5mm厚；烤盘为优质耐高温不变形304#材质；高效节能。●规格：1225\*770\*1540 | 台 | 2 |
| 21 | 热风循环双门消毒柜 | 整体采用304#优质不锈钢制作，整体发泡；耐高温玻璃门；●黑白搭配门头工艺，专业翻边拉手；加固型全无磁专业层架；无磁内胆；配置拉丝大把手、升降式子弹脚、可调节筛蓝；热风循环高温消毒；强效杀菌消毒；配置傲视同侪的顶配发热管，长效消毒；智能控温多重保护，杀菌无死角；可调时间和温度；●容积≥750L；载重量：≥30kg/层，根据需求制作筷子、勺子存放格架。●规格：1236\*620\*1860●消毒温度：30-130.C；●电压：220v/50Hz | 台 | 1 |
| 22 | 单门消毒柜 | 整体采用304#优质不锈钢制作，整体发泡；耐高温玻璃门；●黑白搭配门头工艺，专业翻边拉手；加固型全无磁专业层架；无磁内胆；配置拉丝大把手、升降式子弹脚、可调节筛蓝；热风循环高温消毒；强效杀菌消毒；配置顶配发热管，长效消毒；智能控温多重保护，杀菌无死角；可调时间和温度；●容积≥350L；载重量：≥30kg/层，根据需求制作筷子、勺子存放格架。●规格：620\*620\*1800●消毒温度：30-130.C；●电压：220v/50Hz | 台 | 3 |
| 23 | 电子秤 | ●加厚型秤盘，有可调节不锈钢秤脚，确保秤量准确。●面板材质：不锈钢；不锈钢表头有防水、防抖动功能；●功能：计价/计重/计数；称重量300KG； | 台 | 2 |
| 24 | 四人方餐桌、椅 | 材质均采用304不锈钢●餐桌表面采用厚度为1.2mm的磨砂不锈钢板制作，●餐桌桌面填充料采用厚度为15mm的微粒板，采用预埋件对桌面进行固定；餐桌钢架采用不锈钢管材制作，型材结实，焊接牢固、平整、光滑；配置不锈钢书包架；坐椅面采用不锈钢板镂空座椅，无靠背●规格：1200\*600\*750  | 台 | 190 |
| 25 | 不锈钢刀架 | 采用不锈钢圆管结构●立柱采用38\*38\*1.2mm●刀架间隔为100mm；●产品配不锈钢调节脚高度为80CM。●规格：800\*400\*800 | 台 | 2 |
| 26 | 不锈钢菜墩架 | 采用不锈钢圆管结构●立柱采用38\*38\*1.5mm，间隔为400mm；●产品带锁止转向轮高度为80CM。●规格：1000\*400\*800 | 台 | 3 |
| 27 | 电饼铛 | 机身采用SUS304不锈钢材质制作，不锈钢辊轴、安全节能、操作简便、配备恒温装置；●功率：5KW； | 台 | 2 |
| 28 | 不锈钢双星水池 | 不锈钢板材及管材均采用 304材质；●台面厚度1.5mm，内置1.2mm不锈钢板冲压成型星盆，连接管采用25×1.2mm不锈钢管，立柱采用38×1.2mm不锈钢管；●2套“DN40”下水器，4个可调节不锈钢子弹脚。●规格：1800\*800\*940 | 台 | 2 |
| 29 | 不锈钢工作台 | 采用磨砂优质不锈钢制作●台面1.2mm与30mm优质木工板粘连；下层采用1.0mm优质不锈钢制作，立柱采用40×40mm不锈钢管；配可调式不锈钢子弹脚,配不锈钢U型1.2厚加强托；●规格：1800\*800\*800 | 台 | 8 |
| 30 | 不锈钢售饭台 | 采用磨砂优质不锈钢制作●台面1.2mm与30mm优质木工板粘连；下层采用1.0mm优质不锈钢制作，立柱采用40×40mm不锈钢管；配可调式不锈钢子弹脚,配不锈钢U型1.2厚加强托；保温售饭台设置为五格，安装电加热装置，要求安全可靠，设置有排水阀门；●保温售饭台配置相同尺寸的1.5mm不锈钢磨砂板台面。 | 米 | 10 |
| 31 | 不锈钢烟道 | 采用304#优质不锈钢板制造，●烟道400\*400，厚度1.2mm；双面压筋加强处理；机械接驳；●配40\*40角钢法兰连接盘；采用预埋件对接进行固定。 | 米 | 30 |
| 32 | 风幕机 | ●美观节能，促进空气循环，能有效隔离灰尘、烟气、昆虫等微生物；内置过热保护器，低能耗。隔热、静音、大风量，出风平稳均匀；内置可调角度风板，根据需求调节风板，以适应不同场地使用；有安全认证标志。●规格：900\*200\*215 | 台 | 6 |
| 33 | 双缸双筛炸炉 | 300#不锈钢材质，油温自动控制，温度0-300°C随意设定，适合炸制各种要求的食品；无油烟、不串味、节能、省时环保；油池采用先进的保温技术，节约能源，工作效率高。●规格：800\*900\*（850\*70） | 台 | 1 |
| 34 | 煮面炉  | 300#不锈钢材质，有自动恒温装置，安全可靠，受热均匀，可持续加热； 采用高效能发热器,节能.升温快；配备注水开关龙头和排水阀,使用更方便，适用于麻辣串麻辣烫分煮,喷流煮面●规格：800\*900\*（850\*71） | 台 | 1 |
| 35 | 半坑半平扒炉  | 300#不锈钢材质，有自动恒温装置温度0-300°C随意设定，安全可靠；扒板表面温度一致，受热均匀，可持续加热；适用于西餐煎、炒、扒及保温功能；具有超温保护装置，油脂收集装置易清洁、易拆卸，方便安装。●规格：800\*900\*（850\*72） | 台 | 1 |
| 36 | 电热水器 | 高效节能，有主动监测防护功能；防高温、防干烧、防超压，带漏电保护装置，安全可靠；进水口能有效过滤水中的泥沙和杂质；有安全认证标志。●规格：900\*480\*520 | 台 | 1 |
| 37 | 木制面板 | 材料采用优质柏木，表面平整光滑、无结疤、无虫眼厚50MM；面板拼接无缝，底部采用榫卯结构，面板两头安装加固条。●规格：2000\*1000\*50 | 个 | 2 |
| 38 | 双层平板车 | 所有不锈钢板材及管材均采用SUS304材质●面板厚度为1.5mm。●台面下垫50mm厚实木板（经防腐处理）；●立管采用¢25\*1.2mm不锈钢结构管焊接；配4个活动式脚轮（两定向两万向），连优质轴承。带轮高度为80CM。●规格：1100\*700\*800 | 台 | 8 |
| 39 | 餐具回收车 | 采用磨砂覆膜不锈钢板●厚度1.5mm；立管采用¢38\*1.5mm不锈钢结构管； 配4个活动式脚轮（两定向两万向），连优质轴承，带轮高度为75CM。●规格：1500\*800\*750 | 台 | 4 |
| 40 | 六门更衣柜 | 产品采用一级冷轧钢板，强度大，抗冲击、不易变形。柜体材料采用无污染、无气味、无甲醛安全可靠。内部空间大，有隔断分区功能，配备坚固耐用的锁具。●厚度0.8mm●规格：高\*宽\*深 1850\*900\*500 | 台 | 6 |
|  |  |  |  |  |
| **三、生活广场:**  |
| **序号** | **设备名称** | **详细技术指标及功能需求** | **单位** | **数量** |
| 1 | 油烟净化一体机 | 结构：一体机；无烟直排：材质：采用304#●材料厚度≥1.5mm优质磨砂不锈钢板功能：安装空间小、使用运行维护成本低●规格：2000\*1300\*1100 产品故障率低，使用寿命长，节能环保 ●排烟量≥4000立方/小时； ●净化率≥95%以上，达到低空排放标准； ●烟罩噪音≤80分贝  | 米 | 34.2 |
| 2 | 双炒一吊 | 材质：采用304#优质不锈钢板；●面板1.5mm厚，围板1.2mm厚；●结构：炉面下衬3mm防火隔热石棉布；内衬台面板、炉膛使用A3黑铁板，并以耐火砖砌实，前沿带溢水排污槽，配挡渣板；炉体骨架采用40×40×4mm角钢加固，立柱采用Φ51\*1.2mm不锈钢管内含钢柱，配可调节高度子弹脚；性能：每个火眼配全自动数控燃烧机1台，高效节能、自动报警配件：不锈钢摇摆水龙头2支●规格：双炒一吊1500\*980\*（800+350） 三炒两吊2400\*980\*（800+350）●炒菜灶热效率≥46% | 台 | 13 |
| 3 | 三炒两吊 | 台 | 1 |
| 4 | 四门冰柜 | 材料：全不锈钢机体，冰柜内板为304#不锈钢材质；采用国际环保标准的环戊烷发泡剂，可拆卸门封条；重力回归门设计；可更换式弹簧铰链；柜脚类型：脚轮/子弹脚；机组：风冷式，制冷剂：R134a；全铜管蒸发器；构造：采用可调节分区制冷，冷藏、冷冻区域为封闭式间隔；性能：安全可靠，高效节能环保低噪；●规格：1200\*760\*1940●冷藏冷藏温度范围：+10℃～-5℃，冷冻温度范围：-6℃～-18℃；●压缩机通过“3C”认证 | 台 | 14 |
| 5 | 12盘蒸饭车 | 柜体材质采用304#不锈钢材料制作●面板1.5mm厚，内衬板1.2mm厚●柜体整体发泡而成，门封采用耐高温无毒多气囊嵌入式硅胶门封，门把手采用旋杆式；配定向脚轮四个；水箱为自动进水装置，自动进水，自动缺压水阀；配自动电子脉冲点火系统高效节能环保低噪；●规格：700\*700\*1680●热效率≥90%；  | 台 | 14 |
| 6 | 五格保温售卖台 | 所有不锈钢板材及管材均采用SUS304材质，保温售饭台设置为五格，安装电加热装置，要求安全可靠，设置有排水阀门；●保温售饭台配置相同尺寸的1.5mm不锈钢磨砂板台面。●规格：2000\*800\*800 | 台 | 15 |
| 7 | 单门消毒柜 | 整体采用304#优质不锈钢制作，整体发泡；耐高温玻璃门；●黑白搭配门头工艺，专业翻边拉手；加固型全无磁专业层架；无磁内胆；配置拉丝大把手、升降式子弹脚、可调节筛蓝；热风循环高温消毒；强效杀菌消毒；配置顶配发热管，长效消毒；智能控温多重保护，杀菌无死角；可调时间和温度；容积≥350L；载重量：≥30kg/层，根据需求制作筷子、勺子存放格架。●规格：620\*620\*1800●消毒温度：30-130.C；●电压：220v/50Hz | 台 | 14 |
| 8 | 四人不锈钢快餐桌 | 材质均采用304不锈钢●餐桌表面采用厚度为1.2mm的磨砂不锈钢板制作，餐桌●桌面填充料采用厚度为15mm的微粒板，采用预埋件对桌面进行固定；餐桌钢架采用不锈钢管材制作，型材结实，焊接牢固、平整、光滑；配置不锈钢书包架；坐椅面采用不锈钢板镂空座椅，无靠背●四人不锈钢快餐桌：1200\*600\*750 八人不锈钢快餐桌2200\*600\*750  | 套 | 70 |
| 9 | 八人不锈钢快餐桌 | 套 | 10 |
| 10 | 三星水池 | 不锈钢板材及管材均采用 304材质；●台面厚度1.5mm，内置1.2mm不锈钢板冲压成型星盆，连接管采用25×1.2mm不锈钢管，立柱采用38×1.2mm不锈钢管；●3套“DN40”下水器，4个可调节不锈钢子弹脚。●规格：1800\*600\*（800+120） | 台 | 14 |
| 11 | 两星水池 | 不锈钢板材及管材均采用 304材质；●台面厚度1.5mm，内置1.2mm不锈钢板冲压成型星盆，连接管采用25×1.2mm不锈钢管，立柱采用38×1.2mm不锈钢管；●2套“DN40”下水器，4个可调节不锈钢子弹脚。●规格：1200\*600\*（800+120） | 台 | 1 |
| 12 | 双通工作台 | 所有不锈钢板材及管材均采用SUS304材质●台面1.2mm与30mm优质木工板粘连；下层采用1.0mm优质不锈钢制作，立柱采用40×40mm不锈钢管；配可调式不锈钢子弹脚,配不锈钢U型1.2厚加强托；●规格：1800\*800\*800 | 台 | 14 |
| 13 | 台上二层架 | 采用优质不锈钢制作.●不锈钢厚1.2mm●规格：1800\*300\*600 | 台 | 14 |
| 14 | 双层工作台 | 所有不锈钢板材及管材均采用SUS304材质●台面1.2mm与30mm优质木工板粘连；下层采用1.0mm优质不锈钢制作，立柱采用40×40mm不锈钢管；配可调式不锈钢子弹脚,配不锈钢U型1.2厚加强托；●规格：1800\*800\*800 | 台 | 14 |
| 15 | 收残台 | 采用磨砂优质不锈钢制作●台面1.2mm与30mm优质木工板粘连，连接管采用∮25×1.0mm不锈钢圆管，配∮38可调不锈钢子弹脚。配直径为300mm的残渣孔，以便将剩菜剩饭倒入柜内残渣桶。●规格：1200\*800\*800 | 台 | 14 |
| 16 | 四层菜架 | 架身采用优质不锈钢●不锈钢厚度1.2mm制作，内格横条采用38\*25\*1.0，横档间隔距离≤50mm；支架采用19\*19\*1.0不锈钢管;配∮38可调式不锈钢子弹脚。●规格：1200\*500\*1500 | 台 | 14 |

1. **质量要求：**

符合国家或行业相应的规范合格标准。

1. **技术要求：**

投标产品本身的材料、结构、规格、技术指标、功能符合采购要求。

**5、质保及售后服务要**

免费质量保证期为自合同所列的货物安装调试验收合格签字确认之日起不低于1年。说明投标产品的保修时间、保修期内的保修内容与范围、维修响应时间等（分别提供产品制造厂家和投标人的服务承诺和保障措施）；说明培训内容及培训的时间、地点。

对各类设备质保期保修费用、服务响应时间、措施做出承诺。

**6、包装运输**

所有货物都要符合相关包装运输规定，包装坚固，不能在运输过程中破损，造成设备和零件散失；按设备特点及要求分别加上防潮，防霉，防锈，防腐蚀的保护措施，以保证货物在没有任何损坏和腐蚀的情况下安全运抵合同设备安装现场；产品包装前，乙方负责进行检查清理，对各散装部件应标记清楚，并保证零部件齐全。由于运输不当造成的损坏，乙方负责免费更换。

**7、验收标准：**

符合国家或行业现行技术规范验收标准合格

7.1货物到达现场后，供应商应在采购人在场情况下当面开包，共同清点、检查外观，作出验货记录，双方签字确认后开始安装调试。

7.2成交供应商应保证货物到达采购人所在地完好无损，如有缺漏、损坏，由供应商负责调换、补齐或赔偿。

7.3成交供应商应提供完备的技术资料、装箱单、授权文件和生产厂商提供的原厂正品出货证明材料（非装箱清单组成材料）、检验合格证等，并派遣专业技术人员进行现场部署调试。验收合格条件如下：

（1）产品技术参数与采购合同一致，性能指标达到规定的标准；

（2）产品技术资料、装箱单、授权文件等资料齐全；

（3）在产品（系统）试运行期间所出现的问题得到解决，并运行正常；

（4）在规定时间内完成交货并验收，并经采购人确认。

7.4产品在部署调试并试运行符合要求后，才作为最终验收。

7.5采购人对供应商交付的产品（包括质量、技术参数等）进行确认，并出具书面验收意见。

**8、付款方式：**

1. 合同签订后支付30%预付款；货物到场经验收合格后，支付至80%；工程竣工验收、结算办理后，支付至95%；质量保证金5%，在质量保证期到期后，无质量问题，并履行相关手续后一次性无息支付。

2.中标人需提供增值税专用发票。